



Fénelon La Trinité

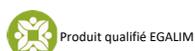
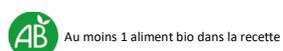
Déjeuners du **lundi 2 juin** au **vendredi 6 juin 2025**

* Menus indicatifs, ajustés en fonction des approvisionnements et du respect des saisons !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES
Macédoine vinaigrette	Salade verte	Maïs au thon	Buffet de salades	Radis Râpés
Crudités de saison				Salade Zéro Gaspi'
Sauté de Dinde à la Crème	Saucisses Grillées	Gratin de Poisson	 Paëlla Garnie	Filet de poisson
Poisson du jour	Poisson du Marché		Poulet où Poisson	Bœuf Mode
Chou de Bruxelles	Pâtes Torti	Haricots blancs		Petits Pois et Carottes
Gratin de Pom' de Terre	Haricots Verts <i>Sauce Tomate Basilic</i> 			<i>Sauce citron</i> 
Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage
Melon	Glace	île Flottante	Salade de Fruits avec des Fraises	Far aux fruits
Tartelettes aux Fruits	Ananas		Liegeois Vanille-Chocolat	Compote sans sucre ajouté

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

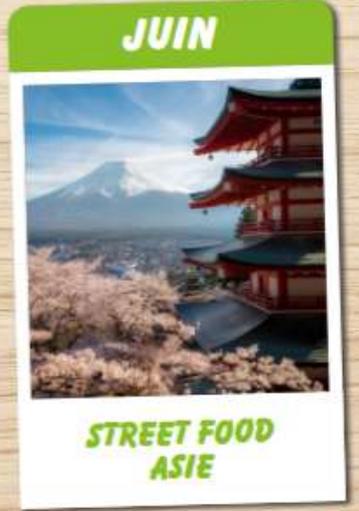
La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition



Fénelon La Trinité

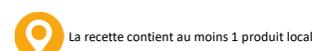
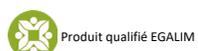
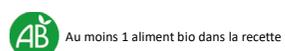
Déjeuners du **lundi 9 juin** au **vendredi 13 juin 2025**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FÉRIÉ	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	ANIMATION	COMME CHEZ MAMIE
	Salade de tomates	Salade de pois chiches		Salade Zéro Gaspil'
	Concombre tzatziki			
	Chili con carne	Poisson Meunière		Rôti de Porc Charcutier
	Poisson du Marché			Poisson du Jour
	Haricots Rouges	Tortillas aux Oignons		Ratatouille
	Riz			Pom' Vapeur
	Fromage où laitage	Fromage où laitage		Fromage où laitage
	Semoule au lait vanille	Pastèque		Brownie
	Mousse mangue			Fruit de saison

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition





Fénelon La Trinité

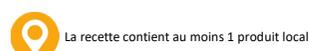
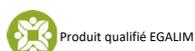
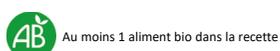
Déjeuners du **lundi 16 juin** au **vendredi 20 juin 2025**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LES CLASSIQUES	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO
Coleslaw	Buffet de Salade	Œufs Mayonnaise	Salade verte	Tomate mozzarella
Salade de perles concombre fête				Salade Zéro Gaspi!
Omelette aux herbes	Dinde tandoori	Quenelle à la tomate	Sauce Bolognaise	Curry de poisson
Filet de Poisson du Jour	Poisson du Marché		Poisson du Marché	Paupiettes de Veau
Carottes Persillées	Tomates et poivrons rôties	Gratin de chou fleur	Penne	Riz
Haricots blancs à la tomate  <i>Découverte de l'oseille</i>	Blé pilaf <i>Épice tandoori</i> 		<i>Brocolis</i>	Julienne de Légumes
Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage		Fromage où laitage
Éclair	Banane au Chocolat	Abricot au sirop léger	Compote de pomme sans sucre ajouté	Compote sans sucre ajouté
Fruit	Liegeois		Glace	Pain perdu et <i>cannelle</i> 

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition





Fénelon La Trinité

Déjeuners du **lundi 23 juin** au **vendredi 27 juin 2025**

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
AWAY WE GO	COMME CHEZ MAMIE	AWAY WE GO	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Brunoise de courgettes fête olives	Salade verte	Feuilleté au Fromage	Salade de tomates et olives noires	Salade Zéro Gaspil'
Carottes râpées	Poireaux vinaigrette		Betteraves mimosa	Salade verte
Chipolatas Grillées	Bœuf provençal aux olives	Omelette ciboulette	Poisson du Marché	Filet de poisson pané
Poisson du Jour sauce Vierge	Poisson du Marché		Poulet Basquaise	Escalopes Viennoise
Purée de Pom' de Terre	Lentilles Mijotées	Polenta	Courgettes braisées	Potatoes
Ratatouille			Pâtes	Citron  Mayonnaise 
Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage	Fromage où laitage
Compote sans sucre ajouté	Pastèque	Poire chocolat	Moelleux aux Fruits	Melon
Smoothie	Glace		Ananas	Compote sans sucre ajouté

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition

ATTENTION



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS



Fénelon La Trinité

Déjeuners du lundi 30 juin au vendredi 4 juillet 2025

* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
STREET FOOD	STREET FOOD	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Compose ta Salade	Salade Zéro Gaspil'			
Thon à la Crème	Sauce Carbonara	MENU DU CHEF !	MENU DU CHEF !	MENU DU CHEF !
Poulet Rôti	Poisson du Marché			
Riz aux Légumes	Pâtes			
	<i>Haricots Verts</i>			
Fromage où laitage	Fromage où laitage			
Beignet	Dessert du jour			
Pastèque				

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)
ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "ptits plus" est à votre disposition



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits PLUS